

Le Rendez-vous des Managers
de l'Industrie Agroalimentaire
MANAGERS, QUALITÉ
9ème édition
5 / 6 AVRIL 2011 À RENNES
• Food Defense
• Sécurité des aliments et communication
• Qualification des procédés
• Contaminants chimiques
• Paquet Qualité
ADRIA
DEVELOPPEMENT



Votre rendez-vous approche !

L'ADRIA est heureuse de vous retrouver pour cette manifestation devenue incontournable !

En participant au « 9ème rendez-vous des Managers Qualité en IAA », vous aurez une nouvelle fois l'occasion de rencontrer vos homologues et d'échanger sur votre actualité commune : réglementation, management de la sécurité des aliments, gestion de risques,... autant de points qui seront abordés par des spécialistes avertis !

Pour cette édition, nous avons sélectionné des thèmes au cœur de vos préoccupations :

- **Food Defense :** quelles solutions pour répondre aux nouvelles exigences des distributeurs et des clients ?
- **Sécurité des aliments :** les clés d'une communication efficace
- **Contaminants chimiques :** comment mettre en place un plan de surveillance pertinent et efficace ?
- **Paquet Qualité :** les conséquences des nouveaux règlements européens pour les industries agroalimentaires.

Découvrez l'ensemble des interventions proposées et venez nous rejoindre pour ces deux journées de ressourcement.

Au plaisir de vous compter parmi les participants de cette nouvelle édition.

Très cordialement,

Jean-Robert GEOFFROY
Directeur Général ADRIA Développement

Vous êtes concernés :

Filière agroalimentaire : production, transformation, distribution.
- **Directeurs et responsables qualité et sécurité des aliments**
- **Responsables QSE**
- **Chefs d'entreprises**
- **Qualiticiens...**

Contact :

Marine THOMAS - Tél : 02 98 10 18 28
marine.thomas@adria.tm.fr



Référence : QE012

Prix : 750 € HT (897,00 € TTC)

5 et 6 avril 2011 à Rennes : le **Rendez-v**

Mardi 5 avril 2011

9h00 - 9h30 — - Présentation et introduction du séminaire - Tour de table

MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

9h30 - 10h45 — **- Sûreté des aliments / Food Defense : Mieux se protéger des contaminations délibérées et malveillantes des denrées alimentaires**

- Exigences des référentiels (chap. 6 de l'IFS, FSIS, PAS 96, référentiels clients...)
- Panorama des outils pour agir et anticiper ces évolutions.

Cédric TRAVAILLE – ADRIA Développement

10h45 - 11h00 — - Pause

11h00 - 11h45 — **- Retour d'expérience sur la mise en œuvre d'une démarche de Food Defense en industrie agroalimentaire**

Gisèle L'HENORET – Paul Paulet

11h45 - 12h30 — **- Présentation du site internet ACTIA sur les référentiels qualité et sécurité des aliments**

Jean-Robert GEOFFROY – ADRIA Développement

12h30 - 14h00 — - Déjeuner

14h00 - 15h45 — **- La communication dans l'ISO 22000 : outil de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires**

- Exigences de la norme en termes de communication interne et externe (exigences explicites et implicites)
- Relation avec le contexte réglementaire
- Mise en application : exemples d'outils mis en œuvre

Florent PEROCHEAU – SAI Global

15h45 - 16h15 — - Pause

HACCP et ANALYSE DES RISQUES

16h15 - 17h15 — **- Intégration de la qualification des procédés dans une analyse HACCP**

- Principes, méthodologie
- Outils à disposition
- Utilisation dans le cadre de la validation des mesures de maîtrise (lien avec une démarche de certification ISO 22 000)
- Exemple de démarche

Thomas TROGLIA – ADRIA Développement

Deux journées de réflexion et d'échanges s

vous des **Managers de la Qualité** en IAA

Mercredi 6 avril 2011

CONTAMINANTS CHIMIQUES

9h00 - 11h00 **- Contaminants chimiques : comment maîtriser son plan de surveillance ?**

Pesticides, mycotoxines, métaux lourds, allergènes, migrants d'emballages…

- Evaluation des risques (points clés et erreurs à éviter, utilisation d'une veille réglementaire)
- Pertinences analytiques (monorésidus, multirésidus, méthodes normalisées, méthodes validées en interne, sous accréditation ISO 17025)
- Plan d'analyse (priorisation et planification des contrôles, élaboration d'un plan d'échantillonnage adéquat et représentatif)
- Exploitation des résultats (gestion des résultats, suivi, enregistrement, actions curatives et correctives, bilan annuel et plan d'amélioration)

Luis Georges QUINTELAS – SQUALI

11h00 - 11h15 - Pause

11h15 - 12h00 **- Retour d'expérience sur la gestion des risques chimiques en industrie agroalimentaire**

Gilles THIEFFRY – MATERNE

12h00 - 13h30 - Déjeuner

ACTUALITES REGLEMENTAIRES

13h30 - 16h45 **- Le « Paquet Qualité » : Mode d'emploi**

- Rappels : le Livre Vert de la Commission Européenne
- Les propositions de la Commission européenne :
  - Les normes de commercialisation des produits agricoles et alimentaires
  - Le regroupement des programmes de qualité en matière d'indications géographiques (AOP et IGP), de spécialités traditionnelles et de mentions qualité facultatives
  - Les lignes directrices pour l'étiquetage des produits utilisant des indications géographiques (AOP et IGP) comme ingrédients
  - Les lignes directrices sur le fonctionnement des systèmes de certification volontaires

Olivier DE CARNE – COOP DE FRANCE

Autres intervenants à confirmer

sur une fonction en constante évolution !

Bulletin d'**Inscription**



DEVELOPPEMENT
N° EXISTENCE : 53 29 000 63 29
N° TVA : FR 453069427100036

À retourner par courrier ou par fax au : 02 98 10 24 46

ADRIA Développement - Département Formation
Créac'h Gwen 29196 QUIMPER Cedex

PARTICIPANT

Au stage : **Le 9ème rendez-vous des Managers de la Qualité** - RENNES - Date : 5 et 6 avril 2011

☐ **Mme,** ☐ **M. Nom :** .... **Prénom :** ....
Fonction : .... **Email :** ....

Responsable hiérarchique :
☐ Mme, ☐ M. Nom : .... Prénom : ....
Fonction : .... Email : ....

Responsable de formation ou personne chargée du dossier :
☐ Mme, ☐ M. Nom : .... Prénom : ....
Fonction : .... Email : ....

ENTREPRISE

Raison sociale : ....
Activité : .... Effectif : ....
Adresse : .... CP : ....
Ville : .... Pays : ....
Tél. : .... Fax : ....
Code T.V.A. Européen : .... N° SIRET : ....

RÈGLEMENT

Si les frais sont pris en charge par votre société :
Merci de joindre un chèque de 897,00 € TTC (TVA 19,6%) à l'ordre de « ADRIA Développement »,
Ce chèque correspond aux frais d'animation d'enseignement, de documentation et au repas du midi.
L'hébergement et la réservation sont à vos soins (une liste d'hôtels vous sera communiquée à la confirmation du stage).

Si le règlement est effectué par votre fonds de financement :
Merci de compléter les champs ci-dessous pour notre facturation.
Organisme : ....
Adresse : .... CP : .... Ville : ....
Votre n° d'adhérent : .... Tél. : .... Fax : ....
Date d'envoi de la prise en charge : .... N° de DPC : ....

Fait à : .... Signature et cachet
le : ....

La signature de ce bulletin implique l'acceptation des conditions de vente suivantes : Toute inscription annulée dans les six jours ouvrés précédant le début du stage donnera lieu à une facturation totale du stage. ADRIA Développement se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant le début de la formation.

Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.

Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle continue établie selon les textes en vigueur vous est adressée. Un exemplaire signé et revêtu du cachet de votre entreprise est à nous retourner.
La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de présence et du programme du stage.

Les **Intervenants**



Cédric TRAVAILLE :

Formateur-Consultant en Sécurité des Aliments, **ADRIA Développement**.
Il intervient de manière opérationnelle chez les industriels de l'agroalimentaire et leurs fournisseurs (notamment d'emballages) pour des missions d'audit, d'accompagnement et de formation sur les thèmes en lien avec le management de la qualité et de la sécurité des aliments. Il est également auditeur IFS et IRCA.

Gisèle L'HENORET :

Responsable Qualité, **PAUL PAULET**.
Attachée au port de Douarnenez (Finistère) depuis 1932, la société PAUL PAULET est spécialisée dans les conserves de poissons commercialisées sous les marques Petit Navire et Parmentier. L'entreprise, qui appartient à MW Brands (groupe international Thaï Union Frozen Products), est certifiée IFS et BRC.

Jean-Robert GEOFFROY :

Directeur Général et Directeur du Département Formation Audit Conseil, **ADRIA Développement**.
Expert en qualité et sécurité des aliments, il a participé à l'élaboration du « Guide pratique d'utilisation des référentiels Qualité et Sécurité des Aliments » de l'ACTIA.

Florent PEROCHEAU :

Auditeur en sécurité des aliments - **SAI GLOBAL**.
Cet organisme de certification accrédité, créé en 2001, est spécialisé dans le secteur agroalimentaire et réalise des audits ISO 22000, IFS, BRC et seconde partie, ainsi que des formations sur ces sujets. Aujourd'hui SAI Global, présent dans toute l'Europe, développe aussi des prestations liées à l'environnement, les audits sociaux, la maîtrise des fournisseurs et matières premières...

Thomas TROGLIA :

Formateur Consultant en Sécurité des Aliments, **ADRIA Développement**.
Il assure des missions d'audit, de conseil et de formation auprès des professionnels de la filière alimentaire, sur des thèmes en lien avec le management de la qualité et de la sécurité des aliments. Il a notamment développé une expertise sur la qualification des nouveaux procédés industriels et a, dans ce cadre, accompagné plusieurs entreprises dans leurs démarches d'évaluation des risques et la mise à jour de leurs dossiers d'agrément sanitaire. Il est également auditeur IFS, BRC et ISO 22000.

Luis Georges QUINTELAS :

Consultant-Formateur-Expert en sécurité alimentaire, **SQUALI**.
SQUALI intervient chez ses clients pour des missions ponctuelles d'audit ou des missions de longue durée dans l'accompagnement à la maîtrise de la gestion analytique globale en lien avec la gestion de la qualité et/ou sécurité des aliments. SQUALI intervient sur l'ensemble des thématiques d'évaluation et gestion des risques, de l'échantillonnage, des analyses.

Gilles THIEFFRY :

Responsable Qualité et Sécurité Alimentaire, **MATERNE** (Boué - Aisne).
Materne est le leader français des desserts de fruits en gourdes avec sa marque Pom'Potes, et un préparateur de fruits incontournable pour les industriels. L'entreprise Materne, forte de sa croissance, est certifiée IFS, BRC et SQMS.

Olivier DE CARNE :

Responsable du Département « Industries-Distribution-Consommateurs », **COOP DE FRANCE**.
Ce syndicat national d'entreprises est la représentation unifiée des coopératives agricoles, agroalimentaires et agroindustrielles. Porte-voix politique et force de propositions auprès des pouvoirs publics français et européens, des médias et de la société civile, Coop de France a pour mission de promouvoir le modèle d'entreprise de la Coopération. Le Département «Industries-Distribution-Consommateurs» s'occupe de différentes problématiques transversales ayant trait notamment aux démarches qualité et de normalisation s'appliquant aux entreprises coopératives, aux problématiques d'étiquetage et de nutrition-santé, d'hygiène, de risques et de crises...